



QUINTINO

QUINTINO

BAR | RISTORANTE | CAFÉ

L'art de la cuisine italienne contemporaine,
à deux pas du centre ville de Lausanne et du Palais de Beaulieu.

Le chef Guido Quintino vous invite à savourer des plats authentiques
réinventés avec audace et passion.

Ici, chaque assiette raconte une histoire, un voyage culinaire
où les saveurs de Calabre se mêlent à la modernité.

Venez déguster ses créations à la fois croustillantes et raffinées,
dans une ambiance où élégance et convivialité se rencontrent.

Que ce soit pour un déjeuner ensoleillé ou un dîner gourmand
après un spectacle, laissez-vous tenter par l'expérience Quintino.

Hiver 2024

Entrées

Tartare piemontese	26
Tartare de fassona du Piémont (bœuf) coupé au couteau avec tomates cerises confites, noisettes du Piémont et confiture maison aux citrons de Sicile	
Carciofo romano	22
Artichaut pané au parmesan et citron, gratiné au four avec de la fondue de fromage provolone piccante	
Ricciola alla liquirizia	27
Gravelax de sériole à la réglisse de la Calabre, algues wakamé et chutney de mangue de Sicile	
Insalata autunnale	12
Salade de mesclun Bio des Jardins lémaniques de Crissier, choux rouges marinés, radis, courge en aigre-doux, noix et vinaigrette à la grenade	
Bocconcini di polpo	24
Bouchées de poulpe laqués à l'orange sanguine de Sicile, crème de poivrons grillés, stracciatella di burrata et confit d'oignons rouges de Tropea	
Melanzana ripiena	18
Aubergine sicilienne farcie à la viande hachée de bœuf, saucisse calabraise et œufs durs, gratinés dans sa sauce tomate avec fromage provola	

Provenance de nos produits : Bœuf, veau, porc : CH / Canard : NL. Poulpe : Mer méditerranée. Crevettes : pacifique sud-est. Sériole et lotte : méditerranée - mer noire. Thon : atlantique nord est. Espadon : océan indien est. Calamar : pacifique centre-ouest. Ces provenances peuvent changer, n'hésitez pas à vous renseigner. Tous nos prix sont en francs suisses TTC.

Primi

- Fileja alla calabrese** 30
Pâtes fraîches artisanale typiques de la Calabre, de chez Maggio, avec ragoût de veau, bœuf et porc en dés, mijotés dans sa sauce tomate, aromatisées à la 'nduja et garnies de fromage Caciocavallo Silano AOP
- Strozzapreti di zio Guido** 28
Pâtes fraîches maison à l'œuf, artichauts, tomates cerises, saucisse calabraise et fromage provola filant
- Orecchiette alla Taranta*** 28
Pâtes fraîches typiques des Pouilles avec cime di rapa sautées à l'huile d'olive, ail et piment, garnies aux biscuits salés "tarallucci" écrasés
- Cannelloni all'anatra** 34
Pâtes maison farcies avec ragoût de canard aux oranges de Sicile, gratinées au four dans la sauce tomate et mozzarella, servie avec copeaux de truffe d'hiver
- Risotto tramonto al mare** 33
Risotto aux crevettes sauvages, lotte, jus de betterave et prunes, garni avec perles de citron
- Linguine all'astice** 36
Pâtes artisanales di Gragnano IGP, avec ragoût de homard et sa crème au citron de Sicile bio

Secondi

- Tagliata di manzo** 46
Entrecôte de bœuf suisse sur son lit de roquette, tomates cerises de Sicile et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, accompagné de potatoes maison
- Dolce piccante** 38
Poitrine de porc croustillante marinée au miel, 'nduja et mangue sicilienne, potatoes maison au romarin, choux rouges marinés
- Tonno al pistacchio** 42
Tagliata de thon rouge en croûte de pistaches au balsamique avec ses légumes croquants, accompagné de potatoes maison au romarin
- Involtino di pescespada alla palermitana** 39
Paupiette d'espadon farcie aux pignons, tomates séchées, raisins secs et olives taggiasche avec sa sauce à la bergamote, riz venere aux petits pois et courgettes, caponata d'aubergines
- Frittura mista** 42
Friture de calamars, crevettes et rougets avec sa sauce tartare maison et salade de choux et carottes au citron

Pizza

Margherita	18
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais	
Prosciutto	22
Sauce tomate, mozzarella, jambon	
Regina	22
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons de Paris	
Diavola	22
Sauce tomate, mozzarella, salami ventricina piccante	
Tonno e cipolla	24
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouges de Tropea	
Calabrisella	26
Sauce tomate, mozzarella, 'nduja, oignons rouges de Tropea, olives taggiasche	
Tropeana	29
Mozzarella di bufala, 'nduja, oignons rouges de Tropea, crevettes sauvages et chips de courgettes	
Vecchia Napoli	24
Sauce tomate, mozzarella di bufala, anchois, roquette	
Terra del sole	25
Sauce tomate, mozzarella di bufala, aubergines violettes de Sicile frites, basilic frais	
Contadina	23
Sauce tomate, mozzarella, artichauts, poivrons grillés, oignons rouges de Tropea et olives taggiasche	
Parma	29
Sauce tomate, mozzarella, Jambon de Parme AOP, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP	
Lombardia	25
Sauce tomate, mozzarella, poivrons lombards, salami Milano, gorgonzola	
Vesuviana	28
Saucisse aux graines de fenouil, friarielli (brocolis sauvages), mozzarella fumée, mozzarella di bufala et biscuits salés "tarallucci" écrasés	
Sila nostra	32
Mozzarella, fromage caciocavallo, cèpes, jambon cru de cerf et copeaux de truffe d'hiver	

Provenance de nos produits : Bœuf, veau, porc : CH / Canard : NL. Poulpe : Mer méditerranée. Crevettes : pacifique sud-est. Sériole et lotte : méditerranée - mer noire. Thon : atlantique nord est. Espadon : océan indien est. Calamar : pacifique centre-ouest. Ces provenances peuvent changer, n'hésitez pas à vous renseigner. Tous nos prix sont en francs suisses TTC.

Desserts

Café Gourmand	16
Tiramisu du chef	12
Cannoli sicilien De chez Sicilana Cannoli avec une farce maison à la ricotta de brebis et pistaches	10
Babà au rhum Des frères Giovanni et Alessandro Marigliano dans la grande tradition des pâtisseries artisanales italienne	12
Cheesecake Chocolat noir et betterave avec crème de ricotta et fruits rouges	12
Affogato al caffè Avec sa glace artisanale bio de chez Kalan	9
Affogato aux fruits rouges Avec sa glace artisanale bio de chez Kalan	9
Boule de glace Nos glaces proviennent de chez Kalan de Crissier Elles sont fabriquées artisanalement et sont certifiées Bio Bourgeon.	6
Choisissez votre parfum : Vanille de Madagascar / Citron Basilic / Café	

Café

Ristretto / Espresso / Café	4,50
Double espresso	7
Espresso corretto	6
Capuccino	6
Renversé	6
Latte macchiato	6
Café glacé / Baileys	7 / 10
Café Gourmand	16

Chocolat / Thé / Infusion

Chocolat chaud	6.50
Thé/Infusion de la Maison Sirocco	5

Soft

San Pellegrino	50 cl / 6	75 cl / 9
Acqua Panna	50 cl / 6	75 cl / 9
Coca-Cola / Ramseier	33 cl	6
Thé froid	30 cl	5
À base de sirop fait maison. Parfums : citron et gingembre / grenade Thé vert aux fleurs de sureau		
Jus de fruits Granini : orange / tomate	20 cl	6
Kinley tonic	20 cl	6
Limonade maison	30 cl	5
Bergamote de Calabre bio / Fleur de sureau / Citron de Sicile bio		
Lurisia	27,5 cl	6
Aranciata / Chinotto / Gazzosa		

Digestifs

Limoncello 28°	4 cl	7
Averna 29°	4 cl	9
Ramazotti 30°	4 cl	9
Fernet Branca 39°	4 cl	9
Mirto di Sardegna 40°	4 cl	9
Grappa Barrique 40°	4 cl	12
Grappa superiore 43°	4 cl	16
Amaro del capo 35°	4 cl	9
Liquirzia 25°	4 cl	8
Vecchia Romagna 40°	4 cl	12
Grappa bianca 40°	4 cl	14

Cognac

Red Barrels Martell V·S·O·P 40°	4 cl	10
--	------	----

Bas Armagnac

Domaine de Joy Hors d'Age 15 Ans 40.5°	4 cl	12
---	------	----

Grappa

Morelli - Di Chianti 40°	4 cl	9
Morelli - Storica Dieci Cavalli 40°	4 cl	16
Morelli - Cru 98 40°	4 cl	8
Morelli - Di Moscato 40°	4 cl	10
Morelli - Di Brunello 40°	4 cl	12

Bières Pression

Moretti 5°	30 / 50 cl	6 / 9
Panaché	30 / 50 cl	7 / 10
Monaco	30 / 50 cl	8 / 11

Bières Bouteille

Moretti sans alcool	33 cl	8
----------------------------	-------	---

Apéritifs

Aperol spritz : 9 cl prosecco, 6 cl Aperol, eau gazeuse		14
Spritz P31 : 9 cl prosecco, 6 cl de P31, eau gazeuse		14
Hugo : 7 cl prosecco, 4 cl liqueur de sureau, jus de lime, sucre, menthe fraîche		16
Martini blanc / rouge 4 cl		9
Kir : 8 cl vin blanc, 2 cl crème de cassis		10
Negroni : 3 cl gin, 3 cl Campari, 3 cl Martini rouge		16
Ricard / Pastis 4 cl		7
Crodino/Sanbitter (sans alcool) 10 cl		6

Rhum

Ron Zacapa 23 ans 40°	4 cl	16
The Kraken Black Spiced 40°	4 cl	14

Gin

Hendrick's 41.4°	4 cl	12
Ginarte dry gin Italien 18 ans 43.5°	4 cl	14
Botanico 45°	4 cl	10

Whisky

Nikka From the Barrel blended 51.4°	4 cl	12
Caol Ila 12 ans Single Malt 43°	4 cl	14
Oban 14 ans Single Malt 43°	4 cl	18
Lagavullin 16 ans Lagavullin 16 ans 43°	4 cl	16
Red Label Blended 40°	4 cl	12

Supplément accompagnement : 1 soft au choix 3 CHF

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	9
4 cl jus de lime, sucre de canne, menthe, lime et eau gazeuse	
Ipanema	11
10 cl ginger ale, 4 cl jus de fruits de la passion, lime et sucre de canne	

Cocktails

Cocktail Quintino	15
6 cl vodka, purée de framboise, sucre et jus d'ananas	
Espresso Martini	16
4 cl vodka, 1 espresso, 2 cl Kahlua, 2 cl sirop de sucre	
Moscow Mule	16
6 cl vodka, 12 cl de ginger beer et citron vert	
Amaretto sour	16
6 cl amaretto, 3 cl jus de lime, 2 cl sirop de sucre, blanc d'œuf	
Daiquiri	16
4 cl rhum, 3 cl jus de lime, 2 cl sirop de sucre	
Hendrick's	19
4cl gin Hendrick's, eau tonique et tranche de citron	
Ginarte	21
4 cl gin italien, eau tonique, lavande et citron	
Gin basil smash	16
5 cl gin, 2 cl jus de citron, basilic, sirop au basilic	

La remise de boissons alcooliques à des personnes de moins de 16 ans, respectivement de moins de 18 ans, est interdite par la loi. Boissons à 3.00.- : Sirop 30 cl/ Limonade 30 cl/ Verre de lait 30 cl. **Dès 16 ans** : Vin / Bière / Cidre. **Dès 18 ans** : Spiritueux / Apéritifs / Alcools / Cocktails. Tous nos prix sont en francs suisses TTC.



Ce label certifie que les mets proposés sur notre carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels en cuisine.

Critères du label Fait Maison établi par la fédération romande des consommateurs, Gastro Suisse, la semaine du Goût et Slow Food.



Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances à certains aliments, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos collaborateurs au moment de votre commande.

Loi sur les denrées alimentaires, indications obligatoires. Les 14 allergènes alimentaires les plus courants : **Arachide** : cacahuètes, huile d'arachide, mandelonas, protéines d'arachide... **Céleri** : céleri vert, céleri blanc, pied de céleri, feuille de céleri, céleri-rave (racine du céleri), graines de céleri... **Crustacés** : crevette, crevette rose, crabe, écrevisse, homard et langouste... **Fruits à coque** : amandes, noix, noix de pécan, noisettes, noix du Brésil, noix de cajou, pistaches, noix de macadamia... **Gluten** : blé (sous toutes ses formes, y compris blé dur, semoule, épeautre, blé de Khorasan, petit épeautre), orge, seigle, avoine, malt, couscous... **Lactose** : lait de vache, brebis, chèvre (sous toutes ses formes), caséine (hydrolysats), caséinates, petit-lait (sous toutes ses formes), lactalbumine (phosphate), lactose, lactoferrine, lactoglobuline, protéines du lait. **Lupin** : farine de lupin, graines de lupin. **Mollusques** : palourde, coque, moule, pieuvre, huître, escargot, calmar, coquille Saint-Jacques... **Moutarde** : graines de moutarde, feuilles de moutarde, fleurs de moutarde, huile de moutarde, graines germées de moutarde, moutarde en poudre... **Œufs** : albumine/albumen, conalbumine, œuf (séché, en poudre, solide, jaune), globuline, lysozyme, ovalbumine, ovotransferrine, silico-albuminate, vitelline... **Poisson** : poisson et ses dérivés (sous toutes ses formes, par exemple farine, poudre, condiments... **Sésame** : benne (graines de benne, graines de beni), gingelly et huile de gingelly, graines diverses... **Soja** : sous toutes ses formes, par exemple albumine, fibre, farine, semoule de soja, lait de soja, noix, germes, huile), soya, graines de soja, protéines de soja (concentrées, isolées), protéines végétales texturées (TVP), edamame, tofu, lécithine de soja, okara... **Sulfites** : certaines boissons alcoolisées et non alcoolisées. **E220-228** (noms européens) : bisulfite ou métabisulfite de potassium, bisulfite de sodium, bisulfite ou métabisulfite, sulfites, agents de sulfitage, acide sulfureux, dioxyde de soufre.

